

真理大學 一〇〇學年度第一學期教學計劃表

科目名稱：(中) 廚藝入門

(英) Culinary

授課教師：柯榮貴

系別：餐飲管理學系

專任 兼任

開課班級	餐旅館理學系 一年 A 班 <input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修		
學分數	2 學分 2 小時 預備知識：廚藝流程與管理		
授課方式	<input checked="" type="checkbox"/> 口頭講授 <input checked="" type="checkbox"/> 分組討論 <input type="checkbox"/> 媒體教學 <input type="checkbox"/> 上機實習 <input checked="" type="checkbox"/> 其他:實務演練及操作		
教學目標	中文	一、訓練學生「不同菜系的宴會料理特色」、「操作前、過程中及個人衛生與安全」的能力。 二、訓練學生烹調前置作業與火候控制要點。 三、訓練學生合作學習，培養群性。 四、培養學生具備中、西餐烹飪必備之基本知識及操作技巧	
	英文	I. training students' different cuisine banquet cuisine features ", " before the operation, process and personal health and safety "capability. II. Train students to work with pre-cooking heat control points. III. Training students in cooperative learning, develop sociability. IV. Students have in Western cooking necessary basic knowledge and operating skills	
教材課本	【遵守智慧財產權觀念，不得非法影印】 中華廚藝理論與實務 國立高學餐旅學院中餐廚藝系 楊昭景著		
參考書籍	【遵守智慧財產權觀念，不得非法影印】 中華廚藝理論與實務~華杏出版股份有限公司		
教學進度及內容	授課進度表		
	週次	內容 (Subject/Topics)	
	1	課程大綱講解、分組及學習評量說明。	
	2	中華廚藝發展的歷程、中華飲食文化的成因與特色。	
	3	菜系的認識。	中餐菜系的行成及演變與結構。
	4	食材認識與處理:(一)烹飪材料的種類與特性。	
	5	食材認識與處理:(二)烹飪材料品質影響音色與辨定方法。	基因食物的認識
	6	刀工:(一)刀具的認識與保養、刀工操作要領。	實務操作
	7	刀工:(二)各式刀法的介紹、刀工切配的原則。	實務操作
	8	烹調技法:烹調的定義與目的、烹調技法的分類。	
	9	期中考	實務:刀工操作
	10	調味:(一)調味與味覺感官、調味品的種類。	
	11	調味:(二)調味的方法與變化、調味品的運用與管理。	
	12	火候:(一)傳熱介質對烹調原料的作用及影響。	實務操作
	13	火候:(二)火後的掌控與應用、炊具. 鍋勺認識及操作。	實務操作
	14	盤飾:(一)美感的概念、餐盤中美感的表象構成因素	實務操作
	15	盤飾:(二)菜餚在餐盤中的配置與表現方法、餐盤美學。	
	16	烹調衛生與安全:(一)人員及物料的衛生安全管理。	
	17	烹調衛生與安全:(二)環境設備的規劃與安全	
18	期末考	期末報告(書面報告、PPT)	
本課程能達成系之教育目標	<input checked="" type="checkbox"/> 建立完整之學術訓練，厚實學生理論基礎與涵養。 <input checked="" type="checkbox"/> 提供餐旅相關產業所需人才之課程教學，強化學生廚藝知識與服務能力。 <input checked="" type="checkbox"/> 培養學生榮譽心、責任感、團隊精神與高尚品德。		
學生核心能力 *請老師勾選 (複選)	<input checked="" type="checkbox"/> 餐旅管理知識與能力 權重 30% <input checked="" type="checkbox"/> 餐旅服務能力 權重 10% <input checked="" type="checkbox"/> 廚藝知識與能力 權重 30%		

	<input type="checkbox"/> 外語能力 權重 % <input checked="" type="checkbox"/> 問題處理與解決能力 權重 30%
成績考核方式	平時考：20 %、期中考：20%、期末考：20% 、TA：%、 報告：10% 、出缺席及上課態度：30% （其他如實習、報告、做作業、學習態度等，請說明於後並註明各項所佔百分比）
老師基本資料	E-mail:a9313621@ms56.hinet.net 教學網站: http://rick.mtwww.mt.au.edu.tw 電話: (06) 5705121 ext 7426 輔導時間:每星期一15:30~16:30 地點:RB01
備考	1. 為鼓勵評分方式之多元化，避免僅以期中及期末考為評分依據，請詳述成績考核方式，並於開學時宣佈，以強化學習效果。 2. 本表應於開學前提交所屬學系或通識教育中心。